chaufs comme autour d'une couche chaude ordinaire; quand le sol a de la consistance et qu'il n'est pas de nature à s'échauffer très rapidement, cette profondeur peut être dépassée sans inconvénient. Il ne s'agit plus que de répandre sur toute la surface de la planche d'asperges $0^{m},16$ de bon fumier qui ne soit ni trop sec ni trop humide, et de placer sur le tout les coffres et les châssis. Quand il ne survient pas de froid excessif, on peut attendre les premières pousses dix ou douze jours après la mise en place des châssis; on ôte alors le fumier qui garnit le dessus de la plante, et l'on surveille les réchaufs pour les remanier ou même les refaire à neuf, car l'essentiel, c'est que la température ne baisse pas une fois que les asperges ont commencé à donner.

Bien qu'elles soient connues sous la désignation d'*asperges blanches*, il ne faudrait pas offrir aux amateurs parisiens des asperges forcées tout-à-fait blanches; ils n'en voudraient pas. On a soin en conséquence de ménager, entre le châssis vitré et la surface de la couche, un espace suffisant pour que l'asperge, après être sortie de terre, y prenne un certain accroissement et s'y colore en violet clair tirant plus ou moins sur le vert, quand l'état de l'atmosphère a permis de retirer fréquemment les paillassons dont les vitrages restent couverts pendant les grands froids. Dans le département du Nord, de même qu'en Belgique et en Hollande, on mange l'asperge parfaitement blanche, sans aucune nuance de vert ou de violet, tant celle qu'on force en hiver que celle qui se récolte en pleine terre au printemps. Dès que la terre en se soulevant, indique la présence d'une pousse d'asperge à fleur de terre, on va l'y chercher au moyen d'un couteau dont la longueur est calculée pour ne pas atteindre le collet des griffes.

La culture forcée de l'asperge blanche serait ruineuse et disparaîtrait de tous les jardins à l'exception de ceux des riches, si les griffes étaient tout-à-fait perdues après avoir été chauffées; elles peuvent se remettre par une bonne fumure et une année de repos; toutefois, elles ne reviennent à leur produit ordinaire qu'avec beaucoup de peines et de soins ; très souvent les planches sont tellement dépeuplées qu'il faut les détruire. On ne doit donc pas s'étonner du prix quelquefois exorbitant des asperges blanches forcées en hiver ; indépendamment du fumier et de la main-d'œuvre, ce produit doit représenter en quelques semaines la valeur des récoltes de cinq années, dont quatre de préparation et une de repos. Telle est la marche suivie aux environs de Paris ; il faut toute l'habileté de nos maraîchers pour pouvoir réaliser quelquefois de très grands bénéfices; mais il leur arrive assez souvent de ne pas faire leurs frais, meme en vendant 18 et 20 francs une botte de soixante à soixante-dix grosses asperges.

Un autre procédé, bien moins dispendieux et qui rend les chances de perte presque nulles, consiste à forcer sur place de vieilles planches d'asperges qui touchent au terme de leur végétation et sont à demi épuisées. On les traite comme nous venons de l'indiquer en remplaçant les châssis vitrés par des claies, ou par des châssis recouverts, soit de papier huilé, soit de toile de coton gommée. Les produits ne sont jamais tout-à-fait égaux en qualité à ceux d'une culture forcée régulière ; ils ne paraissent pas non plus sur le marché juste au moment le plus favorable pour la vente; mais ils ont coûté si peu, qu'il y a plus que compensation. Nous engageons, d'après notre propre expérience. les jardiniers dont les planches d'asperges sont presque épuisées à user de ce moyen d'en utiliser la destruction, alors qu'en prolongeant leur existence, ils n'en obtiendraient plus que des produits insignifiants.

B. — *Asperges vertes forcées.*

On plante les griffes sur des couches chaudes ordinaires au moment où leur premier feu est passé; les griffes doivent avoir trois ou quatre ans; celles de quatre ans sont les meilleures. On les dispose l'une contre l'autre pour qu'en se soutenant mutuellement, leurs doigts se trouvent dans une position presque droite, ayant seulement leur extrémité inférieure posée sur la couche; les collets des griffes sont séparés de la surface de la couche par un espace vide qu'on remplit en faisant couler entre les doigts des griffes de bon terreau gras en suffisante quantité; les collets doivent rester à découvert. Cela fait, on pose les châssis et l'on entretient avec soin la chaleur de la couche; les asperges commencent à pousser dès les premiers jours, aussi leur végétation s'épuise-t-elle très promptement. Ceux qui se livrent en grand à ce genre de culture forcée doivent planter successivement au moins trois ou quatre fois dans le courant de l'hiver.

C. — *Procédés anglais.*

Les Anglais pratiquent fort en grand la culture forcée des plantes comestibles; les produits de ce genre de culture trouvent de nombreux acheteurs en Angleterre, où toutes les richesses sont concentrées dans un petit nombre de mains, de sorte qu'il n'y a, pour ainsi dire, que de grands propriétaires. En outre, la nature du climat dans tout le nord de la Grande-Bretagne est telle que, sans le secours de la culture forcée, on y jouirait à peine pendant quelques semaines des produits les plus communs de nos jardins potagers. Les procédés anglais pour la culture forcée de végétaux comestibles sont consignés dans un grand nombre d'ouvrages fort répandus; ces procédés sont imités en Belgique, en Hollande, en Allemagne, en Russie ; il importe donc de les faire connaître. Ce n'est pas qu'en général, les jardiniers anglais fassent sous ce rapport mieux que les nôtres, mais ils font autrement, parce qu'ils sont placés dans d'autres conditions; leur